



FOURS MAXI MC202G



four mixte gaz 20 niveaux GN 2/1

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES:

Capacité niveaux	20 GN 2/1
Typologie bac	GN 2/1
Injection vapeur	direct
Puissance électrique (kW)	45,5
Dimensions extérieure - LxPxH (cm)	99x118,7x194,7

SPÉCIFICATIONS SUPPLÉMENTAIRES:

Chambre de cuisson - LxPxH (cm)	63x86x144,6
Espacement des grilles (mm)	65
Energie (N)	230V 1N 50Hz
Volume (m3)	2,5

• SPECIFICITES

- Tableau de commande en verre trempé: composé d'un grand écran LCD couleur commandé par dalle tactile et bouton codeur.
- Ajustement automatique de la puissance du four en fonction de la charge en cuisson, pour une cuisson toujours dans le degré demandé.
- Turbine auto reverse avec vitesse de ventilation variable de 1 à 100%.
- Déshydratation rapide des produits par ouverture motorisé du oura, pour un croustillant en façade, ventilation assurée par 3 ventilateurs.
- Fonction veille: Passage automatique en mode économie d'énergie après une période d'inactivité (paramétrable).
- Préchauffage en temps masqué du four.
- Programme de nettoyage semi-automatique permettant de réaliser l'entretien journalier, aux températures optimales et en temps masqué.
- Eclairage de l'enceinte par bandeau de Leds dans la porte
- Echanges et récupération des recettes sur port USB (Inclus)

• FONCTIONS

- Menu Cuisson automatique: Accès immédiat aux programmes de cuissons; recettes enregistrées de série avec ajustement possible de l'appoint de cuisson et de la coloration; possibilité de créer ses propres recettes.
- Refroidissement automatique de l'enceinte de cuisson, porte fermée: pour une meilleure réactivité
- Humidificateur: apport instantané de vapeur (coup de buée), idéal pour le pain
- Fonction Hold: phase de maintien en température après cuisson (four semi statique). Evite tout dessèchement en surface du produit
- Rinçage automatique possible entre deux cuissons, en remplacement de la douchette.

• DOTATION STANDARD AVEC LE FOUR

- Chariot 20 niveaux tout inox (voir documentation spécifique) muni de 4 roulettes dont 2 avec frein

- Lavage automatique FullCleaning System: Nettoyage tout automatique avec prise en charge du produit par pompe intégrée. 3 niveaux de lavage possibles.
- Prise sonde à coeur permettant l'utilisation d'une sonde à coeur débrochable. 1 Sonde à coeur multipoint
- Porte USB

- ACCESSOIRES / OPTIONS

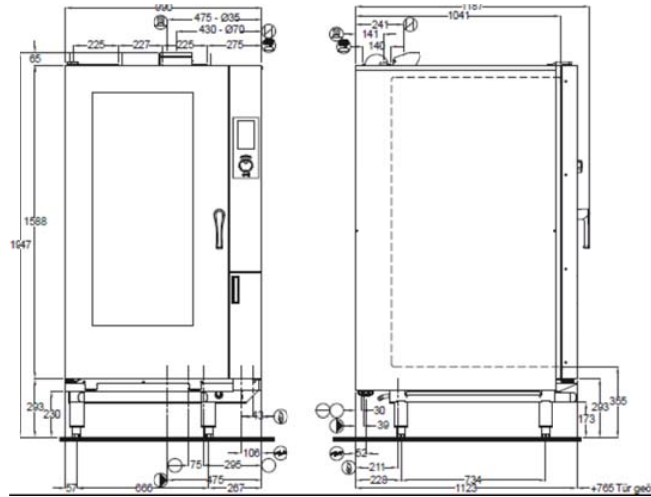
- Chariot d'enfournement supplémentaire
- Chariot porte assiettes
- Housse isotherme
- Kit douchette
- Filtre à graisse
- Option 60Hz.



Eurotec Srl div. MBM
Strada Brescello-Cadelbosco 33/37/39
42041 Brescello (RE) - Italy

MC202G

- GAS connection**
Gas supply pipe at 220mm from the floor.
- ELECTRICAL connection**
Electric inlet at 375mm from the floor.
Protection required: 16A MCB (Miniature Circuit Breaker) with B curve and 30mA RCD (Residual Current Device)
- COLD WATER / SOFTENED WATER**
Water inlet at 220mm from the floor.
A local stop cock is required.
- DRAIN**
Drain outlet at 180mm from the floor.
The water discharged could be condensate and at very high temperature, use material that is suitable for high temperatures. There must be a trap between the unit and the mains drainage to prevent odours.
- Vent with choke**
- Chimney for products of combustion**
- Exit for surplus steam**
- Horizontal floor with a 1 cm/m maxi slope**



H1EJ202G

MODEL

DIMENSIONS (mm)

External	Height 1947; Width 990; Depth 1187
Cavity	Height 1446; Width 630; Depth 860

CAPACITIES

Number of covers per day	840
Usable oven capacity (dm ³)	450
GN 1/1 ovenware / GN 2/1 ovenware	40 / 20
Max. depth of containers (mm)	55
Space between levels (mm)	65
Maximum capacity (kg)	160

PACKAGING (mm)

Height x Width x Depth 2100 x 1090 x 1300

CLEARANCES

Left: 4cm ; Right: 50cm

TEMPERATURE RANGE

0 to 250°C

CORE TEMPERATURE RANGE

0-99°C

TIMER

99 hours

GAS

Power (kW)	45.5 kW	
Connection	15/21mm threaded	
Type	Pressure	Consumption
G31 Propane	37± 4 / 50± 5 mb	3.54 kg/h
G30 Butane	50± 5 / 28± 3 mb	3.59 kg/h
G20 Natural Gas	20± 2 mb	4.81 m ³ /h
G25 Natural Gas	20± 2 / 25± 3 mb	4.57 m ³ /h

As standard units are supplied for G20 / 20 mbar or alternatives upon request.

ELECTRICITY (Single phase 230V+E)

Voltage	Power (kW)	I. Max (A)
230V 1a.c.	0.7	3

POTABLE COLD Water / SOFTENED Water

Pressure (Min / Max)	150/600 kPa (1.5 bar / 6 bar)
Cold / Softened water max temperature	23°C / 23°C
Nature / Hardness	168 µm filter integral with the oven / Softened Max. 7°TH (5°e, 4°h, 70ppm)
Water quality	Chloride Cl ⁻ : 100 mg/l max. / Chlorine Cl ₂ : 0.2mg/l max.
Conductivity	Mini 20 µS/cm
Connection	20/27 threaded (G 3/4)
Instant maximum consumption	10 L/min

DRAIN

Condensate temperature	Approx. 98°C
Connection	Vertical exit 40/49 threaded stainless (G 1"1/2)

CONSTRUCTION

Cavity and Cladding 18-10 Stainless

EQUIPMENT TYPE

Against a wall - Not stackable